



Menús navideños
Christmas Menus

Ginkgo
LAB
MADROÑO



Menús navideños
Christmas Menus

€

€

€

Menú navideño 1

Christmas menu 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Presa ibérica con picos y almendras tostadas

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Tosta de foie micuit con mermelada de manzana y frutos secos

PRINCIPAL: CARNE O PESCADO

Lomo de bacalao gratinado con lombarda y piñones salteados

Carrilleras de cerdo ibérico, salsa de Oporto y puré de patata

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla y avellanas tostadas

Mignardises de Navidad

BEBIDA

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Melior D.O. Rueda

Vino tinto Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (brindis)

STARTERS TO SHARE

Iberian pork steak with mini breadsticks and toasted almonds

Creamy Iberian ham croquettes

Mi-cuit foie gras on toasted bread with apple jam and nuts

MAIN COURSE: MEAT OR FISH

Filet of cod gratin served with savoy cabbage and toasted pine nuts

Confit pork cheek served with port wine gravy and mashed potatoes

DESSERT

Chocolate brownie with vanilla ice cream and toasted hazelnuts

Selection of bite-size Christmas desserts

DRINKS

Mahou beer, soft drinks, mineral water, coffee and tea selection

White wine Melior D.O. Rueda

Red wine Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (for toast)

45 €

Precio por persona (IVA incluido)
Price per person with VAT included



Menú navideño 2

Christmas menu 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Presa ibérica con picos y almendras tostadas

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Tosta de salmón ahumado con queso crema y eneldo

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada de hojas verdes con gambones salteados y dados de aguacate

PRINCIPAL: CARNE Y PESCADO

Lomo de lubina con salsa bilbaína y verduras salteadas

Carrillera de ternera con salsa de vino tinto y puré de patata

POSTRE

Milhojas de tiramisú

Mignardises de Navidad

BEBIDA

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Melior D.O. Rueda

Vino tinto Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (brindis)

STARTERS TO SHARE

Iberian pork steak with mini breadsticks and toasted almonds

Creamy Iberian ham croquettes

Smoked salmon with cream cheese and dill on toast

INDIVIDUAL STARTER

Green salad with sautéed prawns and diced avocado

MAIN COURSE: MEAT & FISH

Sea bass fillet with Bilbao-style sauce and sautéed vegetables

Veal cheek in a red wine sauce with mashed potatoes

DESSERT

Tiramisu millefeuille

Selection of bite-size Christmas desserts

DRINKS

Mahou beer, soft drinks, mineral water, coffee and tea selection

White wine Melior D.O. Rueda

Red wine Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (for toast)

55 €

Precio por persona (IVA incluido)
Price per person with VAT included



Menú navideño 3

Christmas menu 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico con pan cristal y tomate rallado

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Alcachofas crujientes con yema de huevo y polvo de jamón

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensaladilla con gambones y encurtidos

PRINCIPAL: CARNE Y PESCADO

Medallón de rape con salsa bilbaína y verduritas salteadas

Solomillo de vaca con salsa demiglace y patatas baby asadas a la mantequilla

POSTRE

Tarta de queso con salsa de frutos rojos

Mignardises de Navidad

BEBIDA

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Melior D.O. Rueda

Vino tinto Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (brindis)

STARTERS TO SHARE

Iberian ham with flatbread and grated tomato

Creamy Iberian ham croquettes

Crispy artichokes served with egg yolk and a fine sprinkling of cured ham

INDIVIDUAL STARTER

Olivier salad with prawns and pickles

MAIN COURSE: MEAT & FISH

Monkfish medallions served with a Bilbao-style garlic and herb sauce and vegetables sautéed

Beef sirloin with a demi-glace sauce and buttery roast baby potatoes

DESSERT

Cheesecake with a red berry sauce

Selection of bite-size Christmas desserts

DRINKS

Mahou beer, soft drinks, mineral water, coffee and tea selection

White wine Melior D.O. Rueda

Red wine Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (for toast)

65€

Precio por persona (IVA incluido)
Price per person with VAT included



Suplementos

Suplemento Vinos:

Suplemento 1: 6€/pax

Vino blanco Azpilicueta blanco D.O. Rioja

Vino tinto Cune Reserva D.O. Rioja

Suplemento 2: 8€/pax

Vino blanco albariño Paco y Lola D.O. Rías Baixas

Vino tinto Luis Cañas D.O. Rioja

Condiciones

Contratación para un mínimo de 20 personas.

En la opción 1 se debe elegir un plato principal previamente en la contratación del evento y debe ser el mismo para todos los asistentes.

Posibilidad de elección de los dos principales del mismo menú con un suplemento de 5€ por persona.

Debe ser contratado para todos los asistentes

Si desea añadir una copa de producto Bacardí a su menú le ofrecemos un precio especial de 10 € por copa.

(Debe ser confirmado al contratar el evento)

SUPPLEMENTS

Wine supplements:

Supplement 1: 6€/pax

White wine Azpilicueta D.O. Rioja

Red wine Cune Reserva D.O. Rioja

Supplement 2: 8€/pax

White wine albariño Paco y Lola D.O. Rías Baixas

Red wine Luis Cañas D.O. Rioja

CONDITIONS

Minimum of 20 people.

In menu 1 main dish to be chosen in advance when purchasing the initial service and must be the same for all attendees.

Possibility of choosing meat and fish for an added charge of 5€ per person.

A glass of selection Bacardí product can be included in the menu for 10€.



Ginkgo LAB

MADROÑO

Calle General Díaz Porlier, 101 | 28006 Madrid
+34 91 562 08 07 | comercial.md@vphoteles.com